

Luxembourg, le 0 7 0CT 2025

Arrêté 1/25/0191

LE MINISTRE DE L'ENVIRONNEMENT, DU CLIMAT ET DE LA BIODIVERSITE,

Vu la loi modifiée du 10 juin 1999 relative aux établissements classés ;

Considérant la demande du 24 avril 2025, complétée le 2 juin 2025, présentée par SRB LUX S.à r.l., aux fins d'obtenir l'autorisation d'exploiter au sein d'un hall de fabrication, de stockage, de conditionnement et de vente de produits alimentaires, dénommé « Cocottes », situé à L-8346 Grass, 1 - 3, Rue Gustave Loosé, les établissements classés suivants :

- une cuisine professionnelle ayant une capacité de production de 9.340 repas par jour ;
- le stockage de 953 litres (équivalents en litres d'eau) de liquides et de gaz classés dans les catégories de dangers les plus graves (mention d'avertissement « danger »);
- le stockage de 320 litres (équivalents en litres d'eau) de liquides et de gaz classés comme dangereux (mention d'avertissement « attention » ou sans mention d'avertissement) ;

Considérant l'arrêté 1/22/0211 du 28 juin 2022, délivré par le ministre ayant l'Environnement dans ses attributions, autorisant l'exploitation des installations de production de froid au sein du hall précité ;

Considérant l'arrêté 1/12/0234 du 23 avril 2013, délivré par le ministre ayant l'Environnement dans ses attributions, relatif à la création et l'aménagement sur le territoire de la commune de Steinfort, section D de Grass, aux lieux-dits « Miessenriech », « Burwiss » et « Um Kneppchen », d'une zone d'activités dénommée « Z.A.E.R. Grass », reprenant des conditions d'exploitation applicables à tous les établissements situés dans ladite zone ;

Considérant le règlement grand-ducal modifié du 10 mai 2012 portant nouvelles nomenclature et classification des établissements classés ;

Considérant la loi du 25 novembre 2005 concernant l'accès du public à l'information en matière d'environnement ;

Arrêté 1/25/0191 page 1 / 18

Considérant le règlement grand-ducal modifié du 9 juin 2021 concernant la performance énergétique des bâtiments et notamment son article 22 ;

Considérant le règlement grand-ducal modifié du 22 juin 2016 relatif

- a) aux contrôles d'équipements de réfrigération, de climatisation et de pompes à chaleur fonctionnant aux fluides réfrigérants du type HFC, HCFC ou CFC
- b) à l'inspection des systèmes de climatisation ;

Considérant le règlement (CE) N° 1516/2007 de la Commission du 19 décembre 2007 définissant, conformément au règlement (CE) N° 842/2006 du Parlement Européen et du Conseil, les exigences types applicables au contrôle d'étanchéité pour les équipements fixes de réfrigération, de climatisation et de pompes à chaleur contenant certains gaz à effet de serre fluorés;

Considérant le règlement (UE) N° 2024/590 du Parlement européen et du Conseil du 7 février 2024 relatif à des substances qui appauvrissent la couche d'ozone et abrogeant le règlement (CE) N° 1005/2009 ;

Considérant le règlement (UE) N° 2024/573 du Parlement Européen et du Conseil du 7 février 2024 relatif aux gaz à effet de serre fluorés, modifiant la directive (UE) 2019/1937 et abrogeant le règlement (UE) N° 517/2014 :

Considérant l'enquête commodo et incommodo et l'avis émis en date du 25 août 2025 par le collège des bourgmestre et échevins de la commune de STEINFORT;

Considérant que pendant le délai légal d'affichage, aucune observation n'a été présentée à l'égard du projet susmentionné ;

Considérant que, conformément à l'article 4 de la loi modifiée du 10 juin 1999, les compétences en matière d'autorisation du ministre ayant l'Environnement dans ses attributions se limitent aux établissements des classes 1, 1B, 3 et 3B selon le règlement grand-ducal modifié du 10 mai 2012 ; que le présent arrêté est donc limité à ces établissements classés ;

Considérant qu'en raison d'une approche intégrée et de simplification administrative, l'arrêté 1/22/0211 relatif à l'établissement délivré antérieurement et étant actuellement encore en vigueur, est intégré dans le cadre du présent arrêté; que par conséquent l'arrêté en question est à abroger;

Considérant que les conditions prescrites dans le cadre du présent arrêté sont de nature à limiter les nuisances sur l'environnement à un minimum ;

Que partant il y a lieu d'accorder l'autorisation sollicitée,

ARRÊTE:

Article 1er: Cadre légal

L'autorisation sollicitée en vertu de la législation relative aux établissements classés est accordée sous réserve des conditions reprises aux articles subséquents.

Article 2: Domaine d'application

1. Objets autorisés

- a) Dans le cadre du présent arrêté, le terme « établissement classé » se rapporte aux établissements, installations et activités à risques potentiels repris dans la nomenclature et classification des établissements classés. Font partie intégrante d'un établissement classé toute activité et installation s'y rapportant directement, susceptible d'engendrer des dangers ou des inconvénients à l'égard des intérêts environnementaux repris à l'article 1^{er} de la loi modifiée du 10 juin 1999 relative aux établissements classés.
- b) Sont autorisés les établissements classés suivants :

N° de nomenclature	Désignation
060202	une cuisine professionnelle ayant une capacité de production de 9.340 repas par jour
070209 03	des installations de production de froid d'une puissance frigorifique totale de 187,6 kW, fonctionnant au total avec 196,3 kg de fluides frigorigènes des types H-FC et H-FO
010128 03 02	le stockage de 953 litres (équivalents en litres d'eau) de liquides et de gaz classés dans les catégories de dangers les plus graves (mention d'avertissement « danger »)
010129 03 01	le stockage de 320 litres (équivalents en litres d'eau) de liquides et de gaz classés comme dangereux (mention d'avertissement « attention » ou sans mention d'avertissement)

Arrêté 1/25/0191 page 3 / 18

2. Emplacement

Les établissements classés ne peuvent être aménagés et exploités qu'à L-8346 Grass, 1 - 3, Rue Gustave Loosé, sur un site inscrit au cadastre de la commune de Steinfort, section D de Grass, sous le numéro 283/785.

3. <u>Conformité à la demande</u>

Les établissements classés doivent être aménagés et exploités conformément à la demande initiale et aux demandes subséquentes, en l'occurrence aux demandes

- du 29 mars 2019, complétée le 24 juillet 2019, enregistrée sous le numéro 1/19/0164;
- du 24 mars 2022, enregistrée sous le numéro 1/22/0211;
- du 24 avril 2025, complétée le 2 juin 2025, enregistrée sous le numéro 1/25/0191,

sauf en ce qu'elles auraient de contraire aux dispositions du présent arrêté. Ainsi les demandes font partie intégrante du présent arrêté. Les originaux des demandes, qui, vu leur nature et leur taille, ne sont pas joints au présent arrêté, peuvent être consultés par tout intéressé au siège de l'Administration de l'environnement, sans déplacement.

Article 3 : Conditions fixées en vertu de la loi modifiée du 10 juin 1999 relative aux établissements classés, relatives à l'aménagement et à l'exploitation des établissements classés

1. Conditions pour tous les établissements

1.1. Règles de l'art

- a) Toute partie des établissements classés doit être conçue et réalisée conformément aux règles de l'art applicables au moment de son implantation ainsi que selon les exigences supplémentaires du fabricant / constructeur.
- b) Toute partie des établissements classés doit être exploitée et entretenue conformément à l'évolution des règles de l'art ainsi que selon les exigences supplémentaires du fabricant / constructeur.
- c) L'exploitant doit pouvoir justifier à tout moment le respect des exigences précitées, notamment en relation avec l'entretien.
- d) Une copie du présent arrêté doit être tenue à disposition à tout moment sur le site de l'exploitation.

1.2. Protection de l'air

1.2.1. Exigence générale

L'évacuation des émissions de gaz et de poussières, ainsi que les rejets des aérations doivent se faire de la sorte à ni incommoder le voisinage par de mauvaises odeurs, ni constituer un risque pour sa santé ou pour le milieu naturel.

1.2.2. Concernant les conditions de rejets

1.2.2.1. Les exigences quant aux ouvrages d'évacuation

Les rejets des aérations doivent se faire dans une zone bien ventilée et éloignée des ouvertures (portes, fenêtres, prises d'air, etc.) de tout local habité ou occupé et qu'il ne puisse en aucun moment y avoir une aspiration desdits effluents dans lesdites ouvertures.

1.3. Protection des eaux

Sans préjudice de l'autorisation éventuelle en matière de la législation relative à l'eau, les conditions suivantes ainsi que les conditions des autres chapitres « Protection des eaux » du présent arrêté, doivent être respectées.

1.3.1. Interdictions

Il est interdit de déverser dans le milieu ambiant ou dans la canalisation publique des eaux ou des substances pouvant provoquer, dans le cours d'eau récepteur, une pollution ayant des conséquences de nature à mettre en danger la santé humaine, à nuire aux ressources vivantes et au système écologique aquatique, ainsi qu'à compromettre leur conservation et leur écoulement.

1.3.2. Exigences générales

- a) Les rejets d'eaux en provenance des établissements classés doivent être réduits à un minimum en quantité et en charge polluante.
- b) Toutes dispositions doivent être prises pour qu'il ne puisse y avoir, en cas d'accident tel que rupture de réservoir, un déversement de produits ou déchets dangereux pour l'environnement vers l'égout ou vers l'extérieur.

1.3.3. Concernant les réseaux des eaux usées

Les réseaux des eaux usées doivent être exploités de façon qu'un fonctionnement correct soit garanti en permanence.

1.4. Protection du sol

Il est interdit de déverser dans le sol des substances pouvant provoquer une pollution ayant des conséquences de nature à mettre en danger la santé humaine, à nuire aux ressources vivantes et au système écologique ou à compromettre sa conservation.

1.5. Lutte contre le bruit

1.5.1. Conditions de base

- Les établissements classés doivent être aménagés, équipés et exploités de la sorte à ni incommoder le voisinage par des bruits excessifs, ni constituer un risque pour sa santé.
- b) L'intensité et la composition spectrale des émissions sonores doivent être limitées de façon à ne pas provoquer dans les locaux du voisinage des vibrations susceptibles de causer une gêne anormale aux habitants.

1.5.2. Concernant les émissions sonores admissibles

1.5.2.1. Concernant le niveau de puissance acoustique global

Les établissements classés doivent être aménagés et exploités de manière à ce que les niveaux de puissance acoustique global admissibles (L_{WA,zul}) rayonnés dans les alentours immédiats par le hall de fabrication, de stockage, de conditionnement et de vente de produits alimentaires, tel que définis dans le cadre de l'arrêté 1/12/0234 du 23 avril 2013 délivré par le ministre ayant l'Environnement dans ses attributions, soient respectés.

1.5.2.2. Concernant les locaux sensibles situés à l'intérieur de la zone d'activités

- a) À la limite d'un local sensible aménagé à l'intérieur de la zone d'activités, les niveaux de bruit équivalents en provenance des établissements classés faisant l'objet du présent arrêté, ne doivent pas dépasser pendant l'heure la plus bruyante, la valeur de 35 dB(A)Leq.
- b) Les locaux, dont l'usage est sensible au bruit sont :
 - les pièces des habitations (logements de service), à l'exclusion des cuisines sans partie habitable,
 les locaux sanitaires et les réduits;

 les locaux d'exploitations, dans lesquels des personnes séjournent régulièrement durant une période prolongée, y non compris les locaux où le bruit inhérent est supérieur ou égal aux valeurs imposées à l'alinéa précédent.

1.5.3. Concernant la détermination des émissions ou des incidences sonores

- a) Les mesures du bruit doivent être exécutées selon la version la plus récente du guide pour la réalisation d'études d'impact sonore environnemental pour les établissements et chantiers, dont notamment le chapitre 4 « Mesures du niveau sonore », publié par l'Administration de l'environnement.
- b) Dans le cas où le spectre des émissions de bruit est dominé par une tonalité précise perceptible dans les alentours immédiats, le niveau de bruit y déterminé doit être majoré de 5 dB(A).

1.6. Lutte contre les vibrations

Les établissements classés doivent être aménagés, équipés et exploités de sorte à ni incommoder le voisinage par des vibrations excessives, ni constituer un risque pour sa santé ou pour le milieu naturel.

1.7. Production et gestion des déchets et autres résidus d'exploitation

- a) Dans l'enceinte de l'établissement, une ou plusieurs zones de collecte et de stockage de déchets doivent être aménagées. Ces zones doivent être identifiées en tant que telles.
- b) Il doit être procédé à une collecte sélective des différentes fractions de déchets.
- c) La collecte et le stockage des déchets résultant de l'exploitation normale de l'établissement doit se faire de façon à :
 - ne pas ajouter aux déchets de l'eau ou d'autres substances ;
 - ne pas mélanger les différentes fractions de déchets ;
 - ne pas diluer les déchets ;
 - éviter que des déchets non compatibles ne puissent se mélanger;
 - ne pas porter atteinte à la santé humaine ;
 - ne pas permettre l'entraînement des déchets.
- d) La collecte des déchets ne doit se faire que dans des réservoirs appropriés, spécialement prévus à cet effet.
- e) L'utilisation de réservoirs de récupération pour la collecte des déchets ne peut se faire que si les réservoirs ont auparavant été vidés et nettoyés.
- f) Les réservoirs de collecte doivent être dans un matériel résistant et étanche aux produits qu'ils contiennent.

Arrêté 1/25/0191 page 7 / 18

- g) La collecte et le stockage de déchets dangereux ou pouvant porter atteinte à la santé humaine ne peuvent pas se faire dans des réservoirs de récupération.
- h) Les déchets organiques biodégradables doivent être collectés dans des réservoirs fermés.
- i) Tous les réservoirs de collecte de déchets doivent être clairement identifiés, indiquant au moins la dénomination exacte des déchets à recevoir et, le cas échéant, les mesures de précaution à respecter.
- j) Les déchets collectés et entreposés doivent être régulièrement évacués par des entreprises spécifiques disposant des autorisations ou des enregistrements nécessaires ou, le cas échéant, par les services communaux lorsque les déchets rentrent dans le domaine de compétence des communes.
- k) Les déchets solubles ou lixiviables doivent être entreposés à l'abri des intempéries et des eaux de ruissellement.

1.8. Mesures en cas d'incident ou d'accident

- a) En cas d'incident ou d'accident susceptibles d'affecter de façon significative l'environnement, l'exploitant doit
 - prendre immédiatement des mesures pour limiter les conséquences environnementales, faire cesser le trouble constaté et prévenir des dommages collatéraux ;
 - faire appel au Corps grand-ducal d'incendie et de secours (CGDIS) (tél.: 112);
 - avertir dans les plus brefs délais l'Administration de l'environnement ;
 - fournir à l'Administration de l'environnement, sous quinzaine, un rapport circonstancié sur les origines, les causes du phénomène, ses conséquences, les mesures prises pour pallier à ces dernières et celles prises pour éviter qu'elles ne se reproduisent.
- b) En supplément des mesures précitées et si le sol est pollué par des produits/substances dangereux pour l'environnement, l'exploitant doit procéder sans délai à la décontamination du site ainsi pollué.
 - Au cas où les matières polluées ne peuvent pas être immédiatement évacuées, l'exploitant doit procéder à leur entreposage dans des conditions à éviter tout écoulement ou toute évaporation des substances polluantes. Ce stockage doit également se faire à l'abri des intempéries.
 - Sur demande motivée de l'autorité compétente, l'exploitant doit faire établir par une personne agréée un programme analytique détaillé et précis en vue de la détection et de la quantification d'une pollution éventuelle.
- c) L'autorité compétente pourra, dans le cadre d'un incident ou d'accident susceptibles d'affecter de façon significative l'environnement
 - faire procéder à des analyses spécifiques ;
 - faire développer un plan d'assainissement et d'élimination des déchets dangereux pour l'environnement;
 - charger une entreprise de travaux visant à limiter et éviter les risques pour l'environnement. Le coût de ces opérations est à charge de l'exploitant.

1.9. Désignation d'une personne de contact chargée des questions d'environnement

L'exploitant doit désigner une personne de contact chargée des questions d'environnement et un remplaçant de ce dernier qui devront à tout moment pouvoir fournir les renseignements demandés par les autorités compétentes. Les noms de la personne de contact et du remplaçant doivent être communiqués par écrit à l'Administration de l'environnement au plus tard le jour du début des activités. Toute substitution quant à la personne de contact ou à son remplaçant doit être signalée sans délai à l'Administration de l'environnement.

1.10. Changement d'exploitant

En cas de changement d'exploitant d'un ou de plusieurs établissements concernés par le présent arrêté sans transfert à un autre endroit desdits établissements, une copie du présent arrêté doit être transmise par le destinataire du présent arrêté au nouvel exploitant. Dans ce cas, le changement doit être signalé préalablement à l'Administration de l'environnement et le nouvel exploitant doit confirmer par écrit à l'Administration de l'environnement d'avoir reçu une copie du présent arrêté.

2. Conditions spécifiques

2.1. Concernant les numéros de nomenclature 010128 03 02 et 010129 03 01

2.1.1. Limitations

- a) Le stockage et la manipulation de substances et mélanges liquides et de gaz portant la mention d'avertissement « danger » sont limités à des réservoirs mobiles d'une capacité totale de 953 litres (équivalents en litres d'eau) de produits de nettoyage, de détergents, de désinfectants et autres.
- b) Le stockage et la manipulation de substances et mélanges liquides et de gaz dangereux portant la mention d'avertissement « attention » ou sans mention d'avertissement sont limités à des réservoirs mobiles d'une capacité totale de 320 litres (équivalents en litres d'eau) de produits de nettoyage, de détergents, de désinfectants et autres.

2.1.2. Fiches de données de sécurité

Les mesures reprises dans les fiches de données de sécurité et ayant trait à la protection de l'environnement doivent être respectées.

2.1.3. Organisation interne

En cas d'utilisation de substances et mélanges, tels que définis dans le règlement CE N° 1272/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 relatif à la classification, à l'étiquetage et à l'emballage des substances et des mélanges, appartenant aux classes et catégories de danger :

- Toxicité aiguë de catégorie 1;
- Mutagénicité sur les cellules germinales des catégories 1A et 1B;
- Cancérogénicité des catégories 1A et 1B;
- Toxicité pour la reproduction des catégories 1A et 1B,

un règlement d'ordre intérieur doit être mis en place.

Le personnel autorisé à utiliser les substances et mélanges doit avoir reçu au préalable une formation appropriée. La formation doit comprendre au moins les aspects suivants :

- les mesures reprises dans les fiches de données de sécurité ayant trait à la protection de l'environnement :
- les propriétés des substances et mélanges utilisés et leurs incompatibilités ;
- les procédures d'utilisation telles que la manipulation, le stockage, le transvasement ;
- les mesures à prendre en cas de dispersion accidentelle ;
- les procédures d'urgence en cas d'incident ou d'accident.

2.1.4. Protection du sol

2.1.4.1. Les exigences générales

- a) Le raccordement des aires de stockage et de manipulation au réseau de canalisation est interdit.
- b) Les substances et mélanges entreposés doivent pouvoir être identifiés moyennant des écriteaux (étiquettes) clairement visibles d'une taille appropriée permettant une identification bien compréhensible. En tout cas, les écriteaux doivent indiquer, en caractères bien lisibles le nom du produit et les symboles de danger conformément, s'il y a lieu, à la réglementation relative à la classification, à l'étiquetage et à l'emballage des substances et mélanges chimiques.
- c) Les substances et mélanges doivent être stockés dans des réservoirs / emballages spécialement prévus à cet effet. Ces réservoirs / emballages doivent être adaptés, selon les meilleures connaissances techniques, au type de substances et mélanges qu'ils contiennent.
- d) Les substances et mélanges de nature diverse qui au moment de leur contact peuvent donner lieu à des réactions chimiques ou physiques dont notamment le dégagement de chaleur ou de gaz toxiques, l'incendie ou l'explosion, doivent être exploités et entreposés de façon séparée de sorte que leur contact sous quelque forme que ce soit, soit rendu impossible.
 - Toutefois, leur entreposage ne peut jamais se faire dans une même cellule.
- e) Exception au point précédent est faite pour les substances et mélanges dont les quantités entreposées sont inférieures à 30 litres et placées à une distance minimale de 2 mètres les unes par

rapport aux autres. Toutefois, ces substances et mélanges doivent être entreposés de sorte à ce que tout écoulement éventuel soit retenu et ne puisse entrer en contact ni avec un réservoir contenant un produit incompatible ni avec ce produit même éventuellement écoulé lui aussi.

- f) Les réservoirs contenant des substances et mélanges incompatibles entre eux ne doivent pas être associés à une même rétention.
- g) Le transport des substances et mélanges à l'intérieur de l'établissement doit être effectué avec les précautions nécessaires pour éviter le renversement accidentel des emballages (arrimage des fûts...).
- h) L'étanchéité du (ou des) réservoir(s) doit pouvoir être contrôlée à tout moment.
- Des cuves ou des matériaux absorbants doivent être prévus en dessous des bouches de soutirage des réservoirs afin de pouvoir recueillir ou absorber d'éventuelles pertes lors des opérations de transvasement.
- j) Un stock adéquat de produits fixants ou de produits absorbants appropriés permettant de retenir ou de neutraliser les substances et mélanges accidentellement répandus doit être tenu en réserve. Ces produits doivent être stockés en des endroits visibles et facilement et rapidement accessibles avec les moyens nécessaires à leur mise en œuvre.

2.1.4.2. Réservoirs mobiles

- a) Tous les réservoirs à simple paroi d'une capacité totale dépassant 50 litres, qui par leur conception sont destinés à être mobiles, tels que les cubitainers, tonneaux, fûts, bidons et similaires, doivent être placés dans ou sur une cuve de rétention de sorte que tout écoulement soit détecté et retenu dans la cuve. Ils doivent résister à la pression du liquide statique, aux surpressions et sous-pressions résultant de l'exploitation et aux charges et influences extérieures. Ainsi, les parois d'un réservoir doivent résister aux actions d'ordre mécanique, thermique et chimique, être imperméables et durables contre les liquides et les gaz et résister au vieillissement.
- b) Les réservoirs mobiles en matière synthétique doivent être protégés contre les rayonnements directs du soleil.
- 2.1.4.3. Cuves de rétention pour réservoirs aériens mobiles d'une capacité totale dépassant 50 litres
- a) Les fonds et parois formant une cuve de rétention doivent être parfaitement stables au cas où la cuve serait complètement remplie de liquide ou d'eau, résister aux actions d'ordre mécanique, thermique et chimique, être imperméables et durables contre les liquides et les gaz et résister au vieillissement.
- b) Les cuves de rétention dont la paroi est en matière synthétique doivent être protégés contre les rayonnements directs du soleil.

Arrêté 1/25/0191 page 11 / 18

- c) Chaque cuve de rétention ou compartiment d'une cuve de rétention doit avoir une capacité utile égale ou supérieure à la capacité du plus grand réservoir augmentée de 10 % de la capacité totale des autres réservoirs contenus dans la cuve de rétention ou le compartiment de cuve de rétention. Dans le cas d'un seul réservoir, la cuve de rétention ou le compartiment doit avoir une contenance au moins égale à la capacité du stockage.
- d) Pour l'application de cette disposition, une batterie de réservoirs ou tout autre réservoir en communication sont à considérer comme un réservoir.
- e) L'espace de retenue de la cuve de rétention doit être maintenu libre.
- f) Toute cuve de rétention doit être réalisée de sorte que la détection facile d'une éventuelle fuite à l'intérieur de la cuve ne soit empêchée et que l'intérieur de la cuve de rétention puisse être inspecté à tout moment. Si cette condition n'est pas réalisable, un dispositif technique doit indiquer toute fuite du réservoir.
- g) Si les réservoirs sont placés sur la cuve de rétention, tel qu'un caillebottis, les réservoirs ne doivent pas dépasser horizontalement le bord de la cuve de rétention.
- h) La cuve de rétention doit être aménagée de façon qu'elle ne puisse être remplie par l'eau de pluie et inondée lors des crues d'un temps de retour de 100 ans, telles que définies par les cartes des zones inondables et les cartes des risques d'inondation publiées par l'Administration de la gestion de l'eau sur le site http://eau.geoportail.lu.
- Les cuves de rétention doivent être entretenues et débarrassées, si nécessaire, des écoulements et effluents divers, de façon à ce qu'à tout moment le volume disponible respecte les principes énoncés ci-dessus.
- j) Aucun écoulement automatique vers l'extérieur d'une cuve de rétention n'est admis. Les rejets de chaque cuve de rétention ne doivent être effectués que manuellement par un opérateur. Si ces rejets sont effectués à l'aide d'une pompe, celle-ci doit être à commande manuelle nécessitant une présence permanente d'un opérateur. Cet opérateur doit, outre la manutention de la pompe, surveiller visuellement le bon déroulement de l'opération.
- k) Tout passage de tuyauteries au travers d'un mur ou d'une paroi formant une cuve de rétention est interdit.
- I) La cuve de rétention peut être une pièce ou une partie d'une pièce d'un immeuble si les conditions précitées sont remplies.

Arrêté 1/25/0191 page 12 / 18

2.2. Concernant le numéro de nomenclature 060202

2.2.1. Protection de l'air

- a) La cuisine doit être équipée d'installations d'aspiration permettant de capter tous les effluents. Les portes ou fenêtres ouvertes ne peuvent être utilisées pour assurer la ventilation de la cuisine.
- b) Les produits ou de substances qui peuvent être à l'origine de nuisances olfactives doivent être stockés soit dans des réservoirs étanches soit dans des locaux fermés et aménagés spécialement à cet effet.

2.2.2. Protection des eaux

2.2.2.1. Le traitement des eaux usées en général

Les installations de traitement doivent être conçues, exploitées et entretenues de manière à réduire au maximum les périodes pendant lesquelles elles ne peuvent assurer pleinement leur fonction. Pendant ces périodes, l'exploitant doit prendre les dispositions nécessaires pour réduire la pollution émise en réduisant ou arrêtant si besoin les activités concernées.

2.2.2.2. Le traitement des eaux usées contaminées par des graisses

- a) Les eaux usées de la cuisine doivent passer par un séparateur de graisses de capacité appropriée avant d'être raccordées à la canalisation. Le séparateur de graisses doit être conforme au moins aux dispositions des normes DIN EN 1825-1, DIN EN 1825-2, DIN 4040-100 et DIN 19901 ou à une norme au moins équivalente.
- b) Le séparateur de graisses doit être vidé et nettoyé aussi souvent qu'il est nécessaire.
- c) Les eaux usées qui ne sont pas susceptibles d'être polluées par des graisses ainsi que les eaux sanitaires ne doivent pas passer par le séparateur de graisses.
- d) Les égouts doivent être pourvus d'un panier grillagé ou de tout autre dispositif capable d'éviter l'évacuation des corps solides vers la canalisation.

2.3. Concernant le numéro de nomenclature 070209 03

2.3.1. Limitations

L'exploitation est limitée aux installations de production de froid suivantes :

- une installation de production d'eau glacée pour la climatisation des bureaux et espaces de vente, d'une puissance frigorifique de 52,9 kW, fonctionnant avec 5,9 kg du fluide frigorigène R410A;
- les installations de réfrigération suivantes :

- une centrale de production de froid positif d'une puissance frigorifique de 50,7 kW, fonctionnant avec 99 kg du fluide frigorigène R134a;
- une centrale de production de froid négatif d'une puissance frigorifique de 11,5 kW, fonctionnant avec 26,3 kg du fluide frigorigène R448A;
- quatre cellules de refroidissement rapides d'une puissance frigorifique unitaire de 17,66 kW, fonctionnant au total avec 3 x 15,5 kg et 1 x 16 kg du fluide frigorigène R448A;
- une cellule de refroidissement rapide d'une puissance frigorifique de 1,84 kW, fonctionnant avec 2,6 kg du fluide frigorigène R448A;

2.3.2. Protection de l'air

- 2.3.2.1. L'installation de production de froid de type « mono-bloc » utilisant un fluide réfrigérant du type H-FC
- a) Les installations de production de froid où l'aérorefroidisseur n'est pas inclus dans le même élément que le groupe de compresseur ne sont pas couvertes par le présent arrêté.
- b) Les installations de production de froid de type « mono-bloc » doivent être du type évaporation indirecte. Le circuit de réfrigération ne peut renfermer que de l'eau ou de l'eau glycolée, un mélange des deux ou du CO₂.
- 2.3.3. Production, consommation et utilisation de l'énergie
- 2.3.3.1. La production de froid de climatisation
- 2.3.3.1.1. L'installation de production de froid de type « mono-bloc »
- a) La régulation des pompes (circuit d'eau glacée) doit pouvoir se faire en fonction du besoin en froid (mise en place de pompes à débit variable).
- b) L'installation de production de froid doit respecter les paramètres suivants, d'après les conditions « Eurovent » (régime de température d'eau glacée 7/12 °C, régime de température d'eau de refroidissement 35 °C) :

Paramètre	Valeur limite
Puissance frigorifique	52,9 kW
Puissance électrique totale [1]	18,5 kW
Quantité de fluide réfrigérant	5,9 kg
Type de fluide réfrigérant	R410A
TEWIsp	0,23 [2]

^[1] puissance électrique des compresseurs + puissance électrique des ventilateurs

^[2] calculé sur base de 1.440 heures de fonctionnement annuelles nominales

2.3.3.1.2. La plaque signalétique de l'installation de production de froid

Une plaque signalétique clairement visible doit être placée à proximité de l'installation de production de froid voire sur celle-ci. Elle doit au moins indiquer le fluide frigorigène, la quantité du fluide frigorigène, la puissance frigorifique nominale (Eurovent) [*], la puissance électrique absorbée (Eurovent) [*], la puissance frigorifique nominale (fonctionnement) et la puissance électrique absorbée (fonctionnement).

[*] Eurovent : régimes de températures 7/12°C - 35 °C (condensation à air)

2.3.3.2. La production de froid de réfrigération

2.3.3.2.1. Les installations de production de froid

Les compresseurs mis en oeuvre doivent atteindre un haut degré de performance, en tenant compte de la performance des groupes en charge partielle, du sous-refroidissement et de l'adaptation des températures d'évaporation et de condensation.

2.3.3.2.2. Le réglage du froid

- a) Sans récupération de chaleur, la température de condensation de l'installation doit pouvoir être abaissée à ≤ 20 °C au compresseur.
 - Pour les installations de production de froid commercial positif, la différence entre la température de condensation au compresseur et la température de l'air extérieur doit être \leq 10 K.
 - Pour les installations de froid négatif en cascade, la différence de température de condensation au compresseur et la température de l'évaporation du froid positif doit être ≤ 6 K.
- b) La température d'évaporation doit être augmentée durant la nuit et les jours de fermeture de l'établissement.
- c) La température d'évaporation doit être réglée en fonction de la température et de l'humidité du local.

2.3.3.2.3. Les chambres froides

- a) Dans les chambres froides ou de congélation maintenues à une température inférieure à 8°C, l'apport de chaleur moyen à travers les éléments de construction constituant l'enveloppe du local ne doit pas dépasser 5 W/m².
- b) Le calcul doit être fondé, d'une part, sur la température de conception du local et, d'autre part, sur les températures ambiantes suivantes :
 - dans les locaux chauffés : selon l'affectation du local ;
 - vers l'extérieur : 20°C ;
 - vers le terrain ou les locaux non chauffés : 10°C.

c) Pour les chambres froides ou de congélations de moins de 30 m³ de volume utile, les exigences sont aussi satisfaites si les éléments de construction présentent un coefficient de transmission thermique moyen inférieur ou égal à 0,16 W/m²K.

2.3.3.2.4. La plaque signalétique de chaque installation de production de froid

Une plaque signalétique clairement visible doit être placée à proximité de chaque installation de production de froid voire sur celle-ci. Elle doit au moins indiquer le fluide frigorigène, la quantité du fluide frigorigène, la puissance frigorifique nominale (fonctionnement) et la puissance électrique absorbée (fonctionnement).

Article 4 : Conditions fixées en vertu de la loi modifiée du 10 juin 1999 relative aux établissements classés, relatives à la réception et au contrôle des établissements classés

1. Conditions pour tous les établissements

- a) En cas de besoin, l'Administration de l'environnement pourra demander une réception et d'autres contrôles que ceux mentionnés dans le présent arrêté en relation avec le respect des exigences telles que prescrites par le présent arrêté. Sauf indication contraire, ces contrôles ne peuvent être effectués que par une personne agréée par le ministre ayant l'Environnement dans ses attributions dans le cadre de la loi du 21 avril 1993 relative à l'agrément de personnes physiques ou morales privées ou publiques, autres que l'État pour l'accomplissement de tâches techniques, d'études et de vérification dans le domaine de l'environnement.
- b) À l'occasion de chaque contrôle, un rapport doit être dressé par la personne ayant effectué la tâche en question.
- c) Les résultats des contrôles doivent être tenus à disposition sur le site d'exploitation pendant une durée de 10 ans.

2. Conditions spécifiques

2.1. Concernant les numéros de nomenclature 010128 03 02 et 010129 03 01

2.1.1. Protection du sol

Tous les cinq ans, chaque cuve de rétention réalisée en maçonnerie ou en béton et dont l'étanchéité est effectuée par l'application d'un produit en surface (peinture résistante et étanche aux combustibles liquides) doit subir un contrôle de l'état de ladite couche d'étanchéité par l'exploitant. En cas de dégradation un renouvellement entier de la couche d'étanchéité doit être réalisé.

Article 5:

L'arrêté 1/22/0211 du 28 juin 2022, délivré par le ministre ayant l'Environnement dans ses attributions, est abrogé à partir du jour où le présent arrêté est définitivement coulé en force de chose décidée, le cas échéant, après réformation.

Article 6:

Le présent arrêté est transmis en original à SRB LUX S.à r.l. pour lui servir de titre et en copie :

- à SéQ S.à r.l. pour information ;
- à l'Administration communale de STEINFORT, aux fins déterminées par l'article 16 de la loi modifiée du 10 juin 1999 relative aux établissements classés.

Article 7:

Contre la présente décision, un recours peut être introduit devant le Tribunal administratif statuant comme juge du fond. Il doit être intenté par requête signée d'un avocat à la Cour dans un délai de quarante jours à compter de la notification de la présente décision.

Dans le même délai, un recours gracieux peut être introduit par écrit auprès du Ministre de l'Environnement, du Climat et de la Biodiversité. Dans ce cas, le délai pour introduire le recours contentieux est suspendu. Si dans les trois mois à compter de l'introduction du recours gracieux une nouvelle décision intervient ou si aucune décision n'intervient, un nouveau délai de quarante jours pour introduire le recours contentieux devant le Tribunal administratif commence à courir.

Une réclamation peut également être déposée auprès du Médiateur – Ombudsman. A noter que cette réclamation n'interrompt ni ne suspend les délais légaux des recours gracieux et contentieux. Le médiateur ne peut pas modifier la décision prise, mais peut intervenir auprès de l'autorité compétente afin d'essayer de trouver un arrangement.

Pour le Ministre de l'Environnement, du Climat et de la Biodiversité

Marianne Mousel
Premier Conseiller de Gouvernement